

Recette allemande du Lebkuchen, pain d'épices de Nuremberg

Ingrédients du Lebkuchen de Nuremberg:

Il vous faudra pour réaliser ce Lebkuchen :

200g				de				sucre,
-200g		d'amandes			en			poudre,
-20g	d'orange	confite	et	20	g	de	citron	confit,
-50g				de				farine,
-1	pointe	de	couteau		de	levure		chimique,
-le	zeste	râpé	d'un		citron	non		traité,
-1		pincée			de			sel,
-1		paquet		de		sucre		vanillé,
-1	c	à		c.		de		cannelle,
-3				oeufs				et
-2 c. à s.	de rhum.							

Préparation du Lebkuchen de Nuremberg

Vous pourrez aussi à votre convenance façon de varier les plaisirs mélanger plusieurs des épices précitées : cannelle, clou de girofle, coriandre, cardamome, muscade et piment. N'en mettez pas plus d'une cuillerée à café en tout.

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse et très souple. Déposez de grosses noisettes de pâte sur de petites oublies d'environ 4 cm de diamètre en s'aidant d'une cuillère à café. Cuire ensuite au four à 175° pendant vingt petites minutes. Je vous invite à surveiller de temps à autre la cuisson, on ne sait jamais. Vous napperez ensuite votre Lebkuchen d'un glaçage au chocolat, au café ou au sucre.

250 g Zucker

80 g Wasser

750 g Honig

1 großes Ei(er)

60 g Ei(er), davon das Eigelb

30 g Zimt

20 g Vanillezucker

8 g Nelke(n), gemahlen

8 g Kardamom, gemahlen

4 g Muskat, gemahlen

Zitrone(n), eine Zeste davon

600 g Mehl (Roggenmehl)

600 g Mehl (Weizenmehl)

12 g Hirschhornsalz

5 g Pottasche, (Apotheke)

100 g Milch

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 40 Min. **Ruhezeit:** ca. 1 Tag / **Schwierigkeitsgrad:** normal /

Kalorien p. P.: keine Angabe

Den Zucker mit dem Wasser aufkochen und den Honig unterrühren. Die Mischung auf 30 Grad abkühlen lassen. Das Ei mit dem Eigelb und allen Gewürzen schaumig rühren (Lebkuchengewürz die fertige Mischung 12 g geht auch). Zusammen mit der Honiglösung in das Mehl einarbeiten und gut durcharbeiten.

Die Pottasche und das Hirschhornsalz jeweils getrennt in der Hälfte der Milch auflösen und auch getrennt in den Teig einarbeiten. Den Teig, gut verpackt, über Nacht gekühlt ruhen lassen.

Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen, ausstechen oder die Teile für das Lebkuchenhaus zuschneiden. Auf das Backblech, das mit Backpapier ausgelegt ist, legen und mit Milch bestreichen. Eventuell mit Nüssen dekorieren.

Bei 160 Grad ca. 15 min backen. Viel Spaß und gutes Gelingen.

